



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la

solicitud de una patente de invención por veinte años en España
a favor de LA COMPANIA MATA S.A. (Union de Bodegas Andaluzas)
domiciliada en Malaga (España)

POR

UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE MOSTOS CONCENTRADOS EN FRIO.

—oOo—

Hasta la fecha se emplean varios procedimientos para la concentración de mostos, pero todos ellos son a base de la concentración obtenida por calentamiento del mosto, bien en caldera abierta o cerrada.

Sin embargo, este sistema adolece de un defecto importantísimo, cual es, que el calentamiento que sufre el mosto produce modificaciones de importancia en los elementos que le integran y el mosto concentrado obtenido carece de las mismas propiedades que el mosto original, en virtud de estas modificaciones en sus elementos.

La presente invención se refiere a un sistema de concentración en frío, que permite concentrar el mosto obteniendo un producto que conserva íntegras todas las cualidades del mosto original.

El procedimiento comprende las siguientes operaciones:

a) desecación de la uva

b) obtención del mosto reconcentrado directamente de la uva seca

Se recolecta la uva que ha de servir para elaborar el mosto y se la deseca, bien naturalmente por los efectos del sol o bien artificialmente por aire caliente.

Una vez la uva en estado de pasa, se la prensa hidráulicamente



en prensa electro-hidráulica a presiones de unas seiscientas atmosferas, obteniéndose el mosto de la pasa.

Este mosto contiene una graduación en azúcar de 36° Beaumé aproximadamente y se conserva de modo indefinido en envases de hojaldelata o cristal, permitiendo su exportación.

Como anteriormente se indica, no habiendo sufrido modificaciones los elementos que constituyen el mosto, el mosto concentrado obtenido según la presente invención, conserva todas las características y propiedades del mosto obtenido por los métodos corrientes en su estado natural.

Queda bien entendido que las modificaciones introducidas en los aparatos para el prensado de la pasa no constituirán invención, puesto que el carácter original de esta subsistirá siempre que se parta del principio fundamental de ella, es decir de la desecación de la uva y obtención del mosto directamente de esta uva desecada por presión hidráulica u otra llevada a alto grado.

N O T A

La presente invención comprende las siguientes reivindicaciones:

1ª.- Un procedimiento para la obtención de mostos concentrados en frío, a fin de obtener mostos concentrados que conserven todas las características del mosto natural original, consistente en la desecación natural o artificial de la uva hasta reducirla al estado de pasa y el prensado de esta uva, por medio de prensas electro-hidráulicas a presiones de seiscientas atmosferas proxímanamente, obteniendo así directamente un mosto concentrado, que posee una riqueza en glucosas de 36° Beaumé aproximadamente y que permite su conservación en envases cerrados de hojaldelata o cristal, para la exportación.

2ª.- En resumen reivindico como de mi exclusiva invención y como



objeto sobre el que ha de recaer la patente que se solicita por veinte años en España. UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE MOSTOS CONCENTRADOS EN FRIO.

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria que consta de tres hojas escritas a maquina por un solo lado.

Madrid 16 de febrero de 1925

Miguel Laguna
p. p. Miguel Laguna